



D21



Cavatielli



4-5'

TEMPO DI COTTURA



3kg ?

A CARTONE



100g

PORZIONE



24

MESI A -18°C

Ingredienti

Semola di **grano** duro, acqua.

Può contenere: **uova, senape, soia.**

Andiamo in Puglia a riscoprire un'antica pasta regionale: i Cavatielli. Una pasta che appartiene alla tradizione delle "trascinate", cosiddette perché ottenute da una particolare lavorazione che prevede il trascinamento e la pressione del pezzetto di sfoglia sul tagliere con movimenti particolari delle dita. L'impasto, che la lavorazione mantiene morbidissimo, è semplice: semola di grano duro, acqua e sale. La forma ricorda quella di una conchiglia allungata e semichiusa, ma pronta ad accogliere generosamente il sugo al suo interno. E di sughi che sposano bene i Cavatielli, nella stessa tradizione pugliese, ce ne sono diversi: di carne e di pesce, molto usato quello di baccalà o di cozze, quello di legumi e per non disdegnare i formaggi quello alla ricotta forte di pecora.

Scheda di prodotto



+/- 1,8g

A PEZZO



50

RESA PORZIONE DOPO LA COTTURA



ALTA TRADIZIONE

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 1196 – Energia kcal 282 – Grassi g 0,8
di cui acidi grassi saturi g 0,2 – Carboidrati g 56,9 di
cui zuccheri g 1,6 – Fibre g 2,2 Proteine g 10,7 –
Sale g 0,13

Smaltimento